



GW71B

Mikrodalga Fırın

Kullanım Kılavuzu & Pişirme Rehberi

Planet First **100% Recycled Paper**

Bu kılavuz % 100 geri dönüştürülmüş kağıttan hazırlanmıştır.

olasılıkları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkürler.
Lütfen ürününüzü aşağıdaki adrese kaydedin

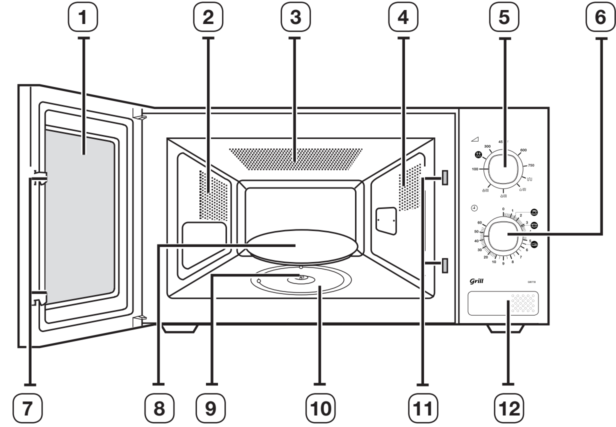
www.samsung.com/register

EEE Yönetmeliğine Uygundur



İÇİNDEKİLER

FIRIN



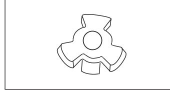
1. KAPAK
2. HAVALANDIRMA DELIKLERI
3. IZGARA
4. AYDINLATMA
5. DEĞİŞKEN PİŞİRME GÜCÜ KONTROL DÜĞMESİ
6. ZAMANLAYICI DÜĞMESİ
7. KAPAK MANDALLARI
8. DÖNER TEPSİ
9. BAĞLANTI
10. SİLİNDİR HALKA
11. GÜVENLİK ARAKİLİT DELİKLERİ
12. KAPAK AÇMA DÜĞMESİ





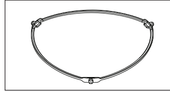
AKSESUARLAR

Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.



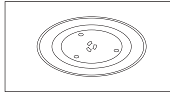
1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.

   Amaç : Bağlantı kolu, döner tepsiyi döndürür.



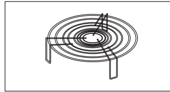
2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.

   Amaç : Bu halka, döner tepsiyi destekler.



3. **Döner tepsi**, merkezi, bağlantı koluna yerleşecek şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.

   Amaç : Döner tepsi ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme için kolayca yerinden çıkarılabilir.

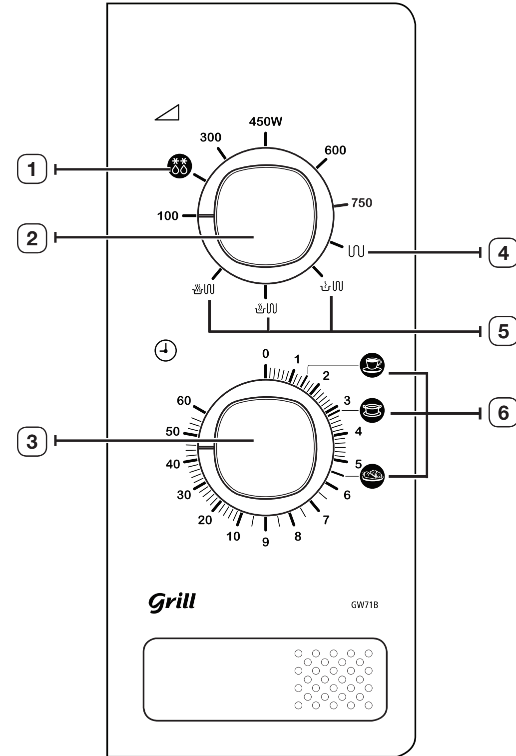


4. **Metal raf**, döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir.

   Amaç : Metal raflar ızgara ve kombine pişirme için kullanılabilir.

☛ Mikrodalga fırını silindir halkası ve döner tepsi olmadan ÇALIŞTIRMAYIN.

KONTROL PANELI



1. ÇÖZME
2. DEĞİŞKEN PİŞİRME GÜCÜ KONTROL DÜĞMESİ
3. ZAMANLAYICI DÜĞMESİ
4. IZGARA
5. KOMBİ
6. HIZLI ISITMA

TÜRKÇE



BU KILAVUZUN KULLANILMASI

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız. Bu Kullanma Kılavuzu, mikrodalga fırını ile yiyecek pişirme hakkında faydalı bilgiler içermektedir.

- Güvenlik önlemleri
- Aksesuarlar
- Faydalı ipuçları

Kılavuzun içerisinde dört temel pişirme işlemini açıklayan bir Hızlı Referans Rehberi bulacaksınız:

- Yiyecek Pişirme
- Yiyeceği Otomatik Güçlü Çözme
- Yiyeceği Izgara Yapma
- Ekstra Pişirme Süresi Ekleme

Kitapçığın içinde fırının ve daha da önemlisi tuşları kolayca bulabilmenizi sağlayacak kontrol panelinin çizimlerini bulacaksınız.

TÜRKÇE

GÜVENLİK BİLGİSİ

- Cihazı çalıştırmadan önce lütfen bu kılavuzu baştan sona okuyun ve ileride tekrar yararlanmak için cihaza yakın, güvenli bir yerde saklayın.
- Bu cihazı sadece bu kılavuzda belirtilen amacına uygun şekilde kullanın. Bu cihaz, çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, duygusal veya zihinsel engelli kişiler ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmadıkları müddetçe, güvenlikleri açısından kullanıma uygun değildir. Veya sorumlu bir kişi tarafından kullanıma dair detaylı bilgilendirme yapılmalıdır. Bu kılavuzda yer alan Uyarılar ve Önemli Güvenlik Talimatları olabilecek tüm olası koşul ve durumları kapsamaz. Cihazınızın kurulum, bakım ve çalıştırılması sırasındaki dikkat ve önem sizin sorumluluğunuzdadır.
- Buradaki çalıştırma talimatları çeşitli modelleri kapsadığından mikrodalga fırınınızın özellikleri burada belirtilenden biraz farklı olabilir ve uyarı işaretlerinin tümü uygulanamayabilir. Herhangi bir sorunuz olduğunda lütfen size en yakın servis merkezi ile temasa geçin veya www.samsung.com adresi üzerinden online yardım ve bilgi alın.

Önemli güvenlik sembolleri ve uyarıları

Aşağıdaki semboller kullanım kılavuzundaki metinlerde yer almaktadır.

DİKKAT	Tehlikeler ve güvenli olmayan uygulamalar **ciddi yaralanmalara veya ölüme** yol açabilir.
UYARI	Tehlikeler ve güvenli olmayan uygulamalar **yaralanmalara veya mal hasarına** yol açabilir.
UYARI	Mikrodalga fırını kullanırken yangın, patlama, elektrik şoku veya yaralanma riskini engellemek için burada belirtilen temel güvenlik uyarılarını takip edin.

	KALKIŞMAYIN
	SÖKMEYİN
	DOKUNMAYIN
	Talimatları dikkatlice takip edin
	Fişi prizden çıkartın
	Elektrik çarpması riskini engellemek için cihazın topraklanmış olduğundan emin olun
	Yardım için servis merkezini arayın.
	Not
	Önemli









Kurulum Hakkında Ciddi Dikkat İşaretleri

Mikrodalga fırının kurulumu, üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir. Lütfen “Mikrodalga Fırının Kurulumu” bölümüne bakınız.

Güç kablosunu akım değerine uygun olan veya daha yüksek seviyedeki bir prize takın ve prizde sadece bu cihazı kullanın. Fişi prize sıkıca yerleştirin. Uzatma kablosu kullanmayın.

- Aksini yaptığınız ve çoklu priz veya uzatma kablosu ile prizi diğer cihazlarla paylaştığınız takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.
- Transformatör kullanmayın. Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Bu cihazın kurulumu yetkili bir servis teknisyeni veya servis hizmeti veren bir firma tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Talimatlara uyulmadığı takdirde bu elektrik şokuna, yangına, patlamaya cihazda soruna veya yaralanmalara yol açabilir.

Bu mikrodalga fırın sadece tezgahüstü kullanım içindir. Mikrodalga fırını bir dolabın içine yerleştirmeyin.

Bu cihazı bir ısıtıcının veya alev alabilecek materyalin yanına kurmayın.
Bu cihazı nemli, yağlı, tozlu, doğrudan güneş ışığına veya suya (yağmur damlası gibi) amruz kalabilecek bir yere kurmayın.
Bu cihazı gaz sızıntısı olabilecek bir yere kurmayın.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Bu cihaz yol araçlarına, karavan ve benzeri tipte araçlara kurulmak için uygun değildir.

Bu cihaz doğru şekilde topraklanmalıdır.
Cihazı bir gaz borusuna, plastik su borusuna veya telefon hattına topraklamayın.

- Talimatlara uyulmadığı takdirde bu elektrik şokuna, yangına, patlamaya veya cihazda soruna yol açabilir.
- Cihazı doğru topraklanmamış bir prize asla takmayın ve yerel ve ulusal kodlarla uyumlu olduğundan emin olun.



Kurulum Hakkında Uyarı İşaretleri

Bu cihaz gerektiğinde fişe kolaylıkla erişilebilecek şekilde yerleştirilmelidir.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya elektrik kaçağından kaynaklanan yangına yol açabilir.

Cihazınızı ağırlığını taşıyabilecek, düz ve sert bir zemine yerleştirin.

- Aksi takdirde bu normal olmayan titreşimlere, gürültüye veya cihazda sorun çıkmasına yol açabilir.

Cihazı duvarla arasında yeterli mesafe bırakarak kurun.

- Aksi takdirde bu aşırı ısınmadan dolayı yangına yol açabilir.

Mikrodalganın üst kısmında yeterli miktarda boş alan bırakılması gerekmektedir.



Elektrikle İlgili Ciddi Dikkat İşaretleri

Fiş terminalini ve temas noktalarını kuru bir bez ile düzenli olarak silmek suretiyle toz ve su gibi tüm yabancı maddeleri temizleyin.

- Fişi prizden çekin ve kuru bir bezle temizleyin.
- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Fişi prize, kablo zemine düz gidecek şekilde doğru yönde yerleştirin.

- Eğer fişi prize ters yönde takacak olursanız, kablo içindeki elektrik telleri zarar görebilir ve bu da elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Fişi prize sıkıca yerleştirin. Hasar görmüş bir fişi, güç kablosunu veya gevşek bir prizi asla kullanmayın.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Güç kablosunu çekmeyin veya aşırı kıvırmayın.
Güç kablosunu bükmeyin.
Güç kablosunu metal bir obje üzerine asmayın, üzerine ağır bir obje koymayın, güç kablosunu objelerin arasına yerleştirin veya güç kablosunu cihazın arkasındaki boşluğa itin.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Fişi çıkartmak için kablodan tutup çekmeyin.

- Fişten tutarak fişi prizden çıkartın.
- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Cihaz ya da kablo hasar gördüğünde size en yakın servis merkezi ile temasa geçin.



Elektrikle İlgili Uyarılar

Cihaz uzun süre için kullanılmayacaksa veya gök gürültüsü/şimşek çakan fırtınalı bir hava varsa fişi prizden çekin.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.



Kullanımla İlgili Ciddi Dikkat İşaretleri

Gaz sızıntısı (propan, LP gazı vb.) durumunda fişe dokunmadan derhal havalandırma yapın. Cihaza veya güç kablosuna dokunmayın.

- Havalandırma fanını kullanmayın.
- Bir kıvılcım, patlamaya veya yangına yol açabilir.

Pişirme sırasında veya pişirmenin hemen ardından, kapağın, ısıtıcının veya fırın içindeki bir parçanın vücudunuzla temas etmemesine dikkat edin.

- Aksi takdirde bu yanıklara yol açabilir.

Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Bu nedenle fırın içindeki ısıtma ekipmanıyla temas etmekten kaçının.

Isıtma ekipmanını çıkartırken, bu işlem için tasarlanmış uygun ekipmanı kullanmaya dikkat edin. İşlem sırasında cihazla sağlanan güvenlik eldivenlerini giyin ve işlemin ardından ısının yeterli şekilde (ızgara veya kombine pişirme işleminden sonra en az 10dk) düşüp düşmediğine bakın.

Yanma riskinden sakınmak için bir tabağı, fırından çıkarmak için DAIMA eldiven kullanın.

Kapağı açarken, fırından bir kol uzunluğu kadar uzak durun.
Sebep: Çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara sebep olabilir.

Sıvıların mikrodalga ile ısıtılması sırasında kaynama noktası gecikebilir, bu nedenle kap dışarı alınırken dikkatli olunması gerekir; Bu durumun yaratacağı sonuçlardan sakınmak için fırın kapandıktan sonra sıcaklığın eşitlenmesi için DAIMA en az 20 saniye bekleyin.
Gerekli ise ısıtma sırasında ve ısıtma sonrasında DAIMA karıştırın.
Yanma durumunda aşağıdaki ILK YARDIM talimatlarını takip edin:

- Yanan yeri en az 10 dakika soğuk suda tutun.
- Temiz ve kuru bir bezle kapatın.
- Yanan yere herhangi bir krem, yağ ya da losyon uygulamayın.
- Doktora başvurun.

Güç kablosu zarar gödüğünde, olası tehlikelerden sakınmak için üretici, yetkili servis merkezi veya eş yeterlilikte bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

Çocukların fırın ile oynamadıklarına emin olmak için onlara dikkat edin.

Kabuklu veya kaynamış haldeki bütün yumurta mikrodalga fırında ısıtılmamalıdır. Aksi takdirde ısıtma işlemi sona erdikten sonra bile patlayabilir.

DİKKAT: Biberon veya mama kavanozlarının içindeki bebek gıdaları, yanma riskini engellemek için karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklığı dikkatle kontrol edilmelidir.

DİKKAT: Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

DİKKAT: Mikrodalga fırın Kombinasyon Modunda çalıştırılırken ısı üretilmesi nedeniyle çocuklar sadece bir yetişkinin gözetimi altında fırını kullanmalıdırlar.





Bu cihaz, çocuklar veya fiziksel, duygusal veya zihinsel engelli kişiler ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmadıkları müddetçe, kullanılmamalıdır.

DİKKAT: Kullanım sırasında erişilebilir parçalar ısınabilir. Yanma riskini engellemek için küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.

DİKKAT: Olası elektrik şoku riskinden sakınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazı kapalı konuma getirdiğinizden emin olun.

Islak ellerle prize dokunmayın.

- Bu, elektrik şokuna yol açabilir.

Mikrodalga fırın çalışırken fişi prizden çekmek suretiyle cihazı kapatmaya kalkışmayın.

- Fişi tekrar prize takmak kıvılcıma ve dolayısıyla elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden tüm ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

- Eğer bir çocuk kafasına torba geçirirse, bu boğulmaya yol açabilir.

Bu cihaz, çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, duygusal veya zihinsel engelli kişiler ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmadıkları müddetçe, güvenlikleri açısından kullanıma uygun değildir.

- Aksi takdirde bu, yanmalara, elektrik şokuna veya yaralanmalara yol açabilir.

Bu cihazı pişirmeden farklı bir amaç için ASLA kullanmayın.

- Aksi takdirde bu yangına yol açabilir.

Pişirme işlemi öncesinde kavanoz kapaklarını (biberon, mama, süt şisesi gibi) açıp çıkartın, kabuklu gıdalar veya yemişler gibi yiyeceklerde (yumurta, kestane gibi) bıçakla delik açın.

- Aksi takdirde bunlar patlayabilir ve bu da yanma veya yaralanmalara yol açabilir.

Pişirme işleminin hemen ardından mikrodalga fırının iç kısmına dokunmayın. Zira cihazın içi küçük bir miktar yiyecek ısıtıldıktan veya uzun süreli ısıtma işleminden sonra sıcak olacaktır.

- Aksi takdirde bu yanmalara yol açabilir.

Alüminyum folyo, metal cisim (kap, çatal gibi), altın veya gümüş işlemeli tabaklar kullanmayın.

- Bu, kıvılcıma veya yangına yol açabilir.

Plastik veya kağıt kapları asla ısıtmayın ve onları mikrodalga fırın işlevleri için kullanmayın.

- Bu, yangına yol açabilir.

Fırında yiyecek pişirirken yiyeceğin ısıtıcı elemanıyla temas etmemesi için çok dikkatli olun.

- Bu, yangına yol açabilir.

Yiyeceği aşırı ısıtmayın.

- Bu, yangına yol açabilir.

Yiyeceği, dergi, gazete gibi kağıtlara sarılı konumda ısıtmayın.

- Bu, yangına yol açabilir.

Yanıcı spray veya maddeleri fırının yakınında bulundurmayın, kullanmayın.

- Bu, yangına veya patlamaya yol açabilir.

Pişirme bölmesindeki yiyecek yanmaya başlarsa mikrodalga fırının kapağını açmayın.

- Kapağı açtığınız takdirde oksijen girişi olacaktır ve bu da yangına yol açabilir.

Fırındaki girişer, çıkışlar ve deliklere ASLA parmaklarınızı, yabancı cisimleri, veya iğne gibi metal objeleri sokmayın. Eğer bu deliklere yabancı bir cisim girerse fişi prizden çıkartın ve ürünü satın aldığınız yerle veya size en yakın servis merkezi ile temasa geçin.

- Aksi takdirde bu, elektrik şokuna veya yaralanmalara yol açabilir.

Kapları ASLA tepesine kadar doldurmayın. Sıvının taşmasını önlemek için üst kısmı alt kısmından daha geniş kapları kullanın.

Dar boyunlu şişeler aşırı ısıtıldıklarında patlayabilir.

Bir biberonu ASLA emziği takılı iken ısıtmayın. Aksi takdirde biberon aşırı ısınmadan dolayı patlayabilir.

Sıcaklık düşene kadar ısıtma devrelerine veya fırın duvarlarının iç tarafına DOKUNMAYIN.

Güç kablosunu veya fişi suyun içine sokmayın ve güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.

Güç kablosu veya fiş hasar gördüğünde, bu cihazı çalıştırmayın.

Mikrodalga fırını boş iken ÇALIŞTIRMAYIN. Aksi takdirde emniyet açısından güç otomatik olarak kesilecektir.
30 dakika kadar beklettikten sonra, fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.
En iyisi mikrodalga fırının içinde daima bir bardak su bırakmak olacaktır.
Böylece kazara fırın çalıştırıldığında su mikrodalga enerjisini absorbe eder.

DİKKAT: Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

DİKKAT: Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

Eğer cihaz suya maruz kalırsa, hemen fişini prizden çekin ve size en yakın servis merkezine başvurun.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Eğer cihazdan tuhaf sesler geliyorsa, yanık kokusu veya duman varsa, hemen fişini prizden çekin ve size en yakın servis merkezine başvurun.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Cihazı tamir etmeye, sökmeye veya modifiye etmeye kalkışmayın.

- Yüksek voltaj akımı mevcut olduğu için bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.
- Elektromanyetik dalgalara maruz kalabilirsiniz.
- Cihazın tamir edilmesi gerektiğinide size en yakın servis merkezine başvurun.

DİKKAT: Herhangi bir bakım veya onarım işleminin ki buna mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapağın çıkartılması da dahil, uzman olmayan bir kişi tarafından yapılması kişiye zarar verebilir.

Cihaz su gibi yabancı maddelere maruz kaldığında hemen fişini prizden çekin ve size en yakın servis merkezine başvurun.

- Aksi takdirde bu elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Fırından duman tüttüğünü gördüğünüzde, kapağı kapalı tutun ve fırını kapatıp fişini prizden çekin.



Kullanım İçin Uyarı İşaretleri

Sadece Mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun olan gereçleri kullanın; Herhangi bir metal kap, altın veya gümüş işlemeli tabaklar, şiş, çatal vb. gereçleri KULLANMAYIN. Kağıt veya plastik paketlerdeki teli çıkartın.
Sebep: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

Pişme esnasında, atılabilir plastik kaplarda, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin içinde ısınan veya pişen yiyeceğe arada bir bakmalısınız;

Az miktardaki yiyecekler için daha kısa pişirme veya ısıtma süresi gerekir. Bunlar için normal zamana göre ayarlama yapılırsa, aşırı ısınma veya yanma olabilir.

Çalışma sırasında bir "klik" sesi duyulacaktır (özellikle çözme işlemi sırasında)
Sebep: Elektrik güç çıkışı değiştiğinde, bu ses normaldir.

Küçük çocukların mikrodalga fırın ile oynamalarına veya onu kullanmalarına ASLA izin vermeyin. Fırın kullanılırken küçük çocukları mikrodalga fırının yanından uzak tutun. Çocukların ilgisini çekebilecek nesneler fırının üstüne üstüne konulmamalı veya orada saklanmamalıdır.

Çocukların fırın ile oynamadıklarına emin olmak için onlara dikkat edin.

Isıtma işleminden sonra içecek ve yiyecek çok sıcak olabileceğinden dikkatli olun.

- Özellikle çocuklar için yeterli soğuklukta olup olmadığını kontrol edin.

Su ve benzeri sıvıları ısıtırken dikkatli olun.

- Isıtma sırasında veya sonasında karıştırın.
- Dar boyunlu kaygan bir kap kullanmaktan sakının.
- Isıttıktan en az 30sn sonra kabı mikrodalga fırından çıkartın.
- Aksi takdirde bu kabın içindekilerin taşmasıyla sonuçlanabilir ve yanmalara neden olabilir.

TÜRKÇE





Pişirme işlemi sırasında veya hemen sonasında yiyeceği veya içerdeki herhangi bir kısmı tutmayın.

- Çok sıcak olabileceğinden ve kendinizi yakma ihtimaliniz olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Seramik tabağı veya çok amaçlı tavayı öne doğru çekerek alırsanız içindeki yiyecek dökülebilir ve bu yanmalara yol açabilir.

Yüzeyde çatlak varsa cihazın güç düğmesini kapalı konuma getirin.

- Aksi takdirde elektrik çarpabilir.

Fırın kapağının camını keskin bir obje ile çizmeyin.

- Bu, camın zarar görmesine ve kırılmasına yol açabilir.

Cihazın üstüne herhangi bir cisim (çamaşır, bez, fırın örtüsü, yanık mum, yanık sigara, tabak, kimyasal maddeler, metal objeler gibi) koymayın.

- Bez gibi bir nesne kapağa sıkışabilir.
- Bu, elektrik şokuna, yangına, cihazın arızalanmasına veya yaralanmaya yol açabilir.

Cihazı ıslak ellerle çalıştırmayın.

- Bu, elektrik şokuna yol açabilir.

Cihazın yüzeyine böcek ilacı gibi uçucu maddeler sıkmayın.

- Sadece insanlara zararlı olmakla kalmaz, elektrik şokuna, yangına, veya cihazın arızalanmasına yol açabilir.

Cihazın iç kısmına veya kapağına aşırı basınç uygulamayın, darbeye maruz bırakmayın.

- Bu, cihazda bozulmaya veya elektrik kaçağına bağlı olarak yaralanmaya yol açabilir.
- Kapağa asılmak cihazın düşmesini ve kişinin yaralanmasına yol açabilir.
- Kapak zarar görürse, cihazı kullanmayın ve size en yakın servis merkezi ile temasa geçin.

Mikrodalga fırını, lavabo veya cam nesne gibi kırılgan bir eşyanın üzerine yerleştirmeyin.

- Bu, lavabo veya cam eşyanıza zarar verebilir.

Cihazı kapağını kapattıktan sonra kullanın.

- Yiyecek artığı gibi yabancı maddelere maruz kalmışken cihazı kullanmaya devam ederseniz, bu, cihazda arızaya yol açabilir.

Fırından henüz çıkmış yiyeceğin üzerindeki fırın kullanımına uygun kağıdı alırken dikkatli olun.

- Yiyecek sıcaksa içeride birikmiş olan buhar, kağıdı çıkartırken dışarı çıkar ve bu sizi yakabilir.

Fişi prizden çıkartmak için kablosundan tutup çekmeyin. Daima fişi sıkıca tutarak prizden düz bir şekilde çekin.

- Kablonun hasar görmesi, kısa devreye, yangına ve/veya elektrik şokuna yol açabilir.

Pişirme esnasında veya pişirme işleminin hemen ardından kapağı açarken yüzünüzü veya vücudunuzu fırına yakın tutmayın.

- Çocukların fırına çok fazla yaklaşmamaları için dikkat edin.
- Aksi takdirde sıcaktan dolayı yanma riski olabilir.

Kapağı açarken kapağın üstünde yiyecek veya ağır bir cisim olmamasına dikkat edin.

- Yiyecek veya cisim düşebilir ve bu da yanma veya yaralanmayla sonuçlanabilir.

Pişirme esnasında veya pişirme işleminin hemen ardından kapağı, cihazın iç kısmını veya tabağı üzerine su dökerek hızlı şekilde soğutmaya kalkışmayın.

- Bu, cihazın hasar görmesine yol açabilir.
  Buhar veya su püskürtmek yanmaya veya yaralanmalara yol açabilir.

Cihazlar harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi amacıyla kullanılamazlar.




TÜRKÇE

⚠ DİKKAT Temizleme İle İlgili Ciddi Dikkat İşaretleri



Cihazı doğrudan üzerine su sıkarak temizlemeyin.
Cihazı temizlemek için benzen, tiner veya alkol kullanmayın.

- Bunlar, renk solmasına, deformasyona, hasara, elektrik şokuna veya yangına yol açabilir.

Temizlemeden veya bakım yapmadan önce cihazın fişini çekin, kapak ve pişirme bölmesindeki yiyecek artıklarını temizleyin.

- Aksi takdirde elektrik çarpması veya yangına yol açabilir.

Fırın kapağının camını temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve bu da camın parçalanmasına yol açabilir.
Mikrodalga fırını kağıt veya giysi kurutmak için kullanmayın.

Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su veya buhar kullanarak fırını temizlemeyin.

Temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Bu nedenle çocukları uzak tutunuz. (sadece temizlenebilir modelde)

Temizlik öncesinde mikrodalgadaki aşırı artıklar alınmalıdır ve temizlik süresince hangi araçların fırın içinde bırakılacağı belirlenmelidir. (sadece temizlenebilir modelde)

⚠ UYARI Temizleme İle İlgili Uyarı İşaretleri



Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları ortadan kaldırılmalıdır.
Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

Cihazı temizlerken (dış/iç) kendinize zarar vermemek için dikkatli olun.

- Cihazın keskin köşeleri yüzünden zarar görebilirsiniz.

Buharlı temizleyici ile cihazı temizlemeye kalkışmayın.

- Bu, çürüme ve paslanmaya yol açabilir.

AŞIRI MİKRODALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ENGELLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikrodalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet ara kilit deliklerine her hangi bir obje sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin.
İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıda belirtilen parçaların hasar görmemiş olması son derece önemlidir:

(1) Kapak
(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)
(3) Kapak contaları ve conta yüzeyleri

(d) Fırın, üretici tarafından eğitilmiş tam yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni haricindeki kişiler tarafından ayarlanmamalı veya tamir edilmemelidir.

Bu ürün Grup 2 Sınıf B ISM ekipmanıdır. Grup 2'nin tanımında radyo frekansı enerjisi oluşturulan ve/veya materyal iyileştirmek için elektromanyetik radyasyon formunda kullanılan tüm ISM ekipmanı ve EDM ve kaynak ekipmanı yer alır. Sınıf B ekipmanında, ekipman ev içi kullanım ve ev amaçlı kullanılan yapıları destekleyen düşük voltaj güç kaynağı ağına doğrudan bağlı kurumlarda kullanım için uygundur.



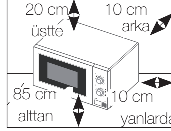




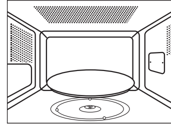
MİKRODALGA FIRININ KURULUMU

Fırını zeminden 85cm yukarıdaki düz bir yüzeye yerleştirin.
Bu yüzey fırının ağırlığını taşıyacak kadar sağlam olmalıdır.

1. Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm, üst tarafta 20 cm boşluk bırakın.



2. Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın. Silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin. Döner tepsinin rahat şekilde dönüp dönmediğini kontrol edin.



3. Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.

☛ Eğer güç kablosu hasarlı ise, üretici veya üreticiye bağlı servis merkezi tarafında özel bir kablo ile değiştirilmeli veya montajı gerçekleştirilmelidir. Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Güç kablosu hasar görürse, üretici, üreticiye bağlı servis veya yetkili personel tarafından özel bir kablo ile değiştirilmelidir.

☛ Mikrodalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak ve/veya rutubetli ortamlara YERLEŞTIRMEYİN. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır.
Mikrodalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

ŞÜPHELİ BİR DURUM VEYA SORUN KARŞISINDA YAPILACAKLAR

Aşağıdaki sorunlardan birisiyle karşılaştığınızda, belirtilen işlemleri yapın.

Bu normaldir.

- Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
- Kapak tarafından ve dış muhafazadan hava üflenmesi.
- Kapağın etrafında ve dış muhafazadan ışık yansıması..
- Kapak ve havalandırma deliklerinin etrafında buhar kaçması.

TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesi çevrildiğinde fırın çalışmaya başlamıyor.

- Kapak tamamen kapalı mı?

Yiyecek hiç pişmiyor.

- Zamanlayıcıyı doğru şekilde ayarladınız mı?
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

Yiyecek ya çok ya da az pişiyor.

- Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
- Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor.

- Metal içeren bir tabak mı kullanıldı?
- Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
- Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.

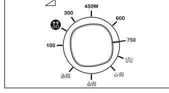
- Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir. Sorunu çözmek için fırını televizyon, radyo ve antenlerden uzağa yerleştirin.

✎ Eğer yukarıdaki rehber sorunu çözmezse, yerel satıcınıza veya SAMSUNG satış sonrası servisine başvurun.

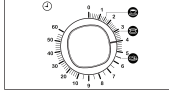
TÜRKÇE

PİŞİME/ISITMA

Aşağıdakiler, yiyeceği nasıl pişireceğinizi/ısıtacağınızı gösterir.
Fırını bırakıp gitmeden önce daima pişme ayarlarını kontrol edin.
Yiyeceği döner tepsinin ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.



1. Güç seviyesini maksimuma getirmek için **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ KONTROL) düğmesini çevirin.
   (MAKSİMUM GÜÇ : 750 W)



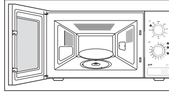
2. **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirerek zamanı ayarlayın.
   Sonuç: Fırının ışığı yanar ve döner tabla dönmeye başlar

Boş iken mikrodalga fırını **asla** çalıştırmayın.

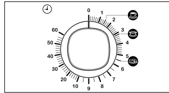
Pişirme işlemi esnasında güç seviyesini değiştirmek için **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ KONTROL) düğmesini çevirin.

PİŞİRME İŞLEMİNİN DURDURULMASI

Yiyeceği kontrol etmek için istediğiniz an pişirme işlemini durdurabilirsiniz.



1. Geçici olarak durdurmak için;
   Kapağı açın.
   Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirme işlemine devam etmek için kapağı kapatın.



2. Tamamen durdurmak için;
   TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesini "0" ibaresine çevirin.

GÜÇ SEVİYELERİ

Aşağıdaki seviyelerden birisini seçebilirsiniz.

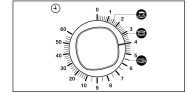
Güç Seviyesi	Çıkış	
	MİKRODALGA	IZGARA
YÜKSEK	750 W	-
ORTA YÜKSEK	600 W	-
ORTA	450 W	-
ORTA DÜŞÜK	300 W	-
ÇÖZME ( )	180 W	-
DÜŞÜK / SICAK TUTMA	100 W	-
IZGARA	-	950 W
KOMBI I ( )	300 W	950 W
KOMBI II ( )	450 W	950 W
KOMBI III ( )	600 W	950 W

Yüksek güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi kısalmalıdır.

Düşük güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi artmalıdır.

PİŞİRME SÜRESİNİN AYARLANMASI

Kalan pişirme süresini ayarlamak için **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirin.



TÜRKÇE

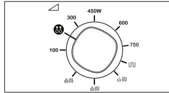




MANUEL YİYECEK ÇÖZME

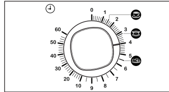
Çözme özelliği ile et, kümes hayvanları, balık veya ekmek/kek gibi yiyecekleri çözebilirsiniz. İlk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

1. **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ (KONTROL) düğmesini (180 W) konumuna getirin.



2. **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirerek uygun ağırlığı seçin.

   Sonuç : Çözme işlemi başlar

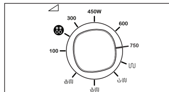


Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

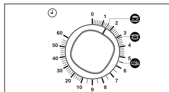
HIZLI ISITMA/PİŞİRME ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

İlk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.

1. **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ KONTROL) düğmesini max güç ayarına getirin.



2. **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirerek Hızlı Isıtmayı seçin (içecekler veya çorba/sos, taze sebzeler)



Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

HIZLI ISITMA/PİŞİRME AYARLARI

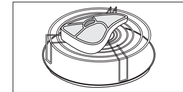
Burada, bir yiyeceği hızlı ısıtma ve pişirme özelliğini kullanarak pişirirken veya ısıtırken izlenebilecek birkaç ipucu ve tavsiye yer almaktadır.

Sembol	Servis Tipi	Güç	Porsiyon	Pişirme Süresi	Bekleme Süresi
	İçecekler	750 W	150 ml	1 dk 30 sn	1-2 dk.
	Çorba/Sos (soğuk)	750 W	200-250 ml	3 dk 10 sn	2-3 dk.
	Taze Sebzeler	750 W	300-350 g	5 dk 30 sn	3 dk.

AKSESUAR SEÇİMİ

Mikrodalgaya uygun kaplar kullanın; plastik kaplar, tabaklar, kağıt fincanlar ve havlular gibi gereçleri kullanmayın.

Eğer bir kombine pişirme modu seçmek istiyorsanız (Izgara ve Mikrodalga), sadece mikrodalga için uygun ve fırına dayanıklı gereçleri kullanın. Metal pişirme kapları/gereçleri fırına zarar verebilir.



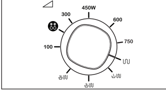
Uygun pişirme kapları ve gereçler hakkında detaylı bilgi için, sayfa 15'de yer alan "Pişirme Kabı Rehberi"ne bakın.

TÜRKÇE

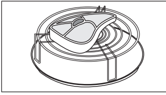
IZGARA

Izgara, mikrodalgaları kullanmadan, yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtmanızı ve kızartmanızı sağlar. Buna göre, mikrodalga fırınınızla birlikte bir de ızgara rafı sağlanmaktadır.

1. Izgara gerekli sıcaklığa ulaşana kadar ön ısıtma yapın. **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ KONTROL) düğmesini **Grill** sembolüne (ꟺ) getirin ve **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini uygun konuma ayarlayın.

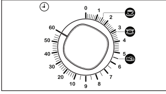


2. Kapağı açın ve yiyeceği rafa yerleştirin.



3. Uygun pişirme süresini seçmek için **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirin. (Örneğin: 60 dakika)

   Sonuç : Izgara pişirme işlemi başlar.



Izgara sırasında ısıtıcının açılıp kapanmasından dolayı endişe etmeyin. Sistem fırının aşırı ısınmasını önlemek üzere tasarlanmıştır.

Çok sıcak olacaklarından, fırının içindeki tabakları alırken daima bir fırın eldiveni kullanın.

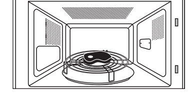
MİKRODALGA VE IZGARA KOMBİNASYONU

Aynı anda hızlı ve kızarmış bir pişirme işlemi yapmak için mikrodalga pişirmeyi ızgara ile birlikte kombine olarak kullanabilirsiniz.

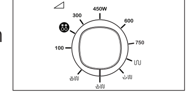
Daima mikrodalga için güvenli ve fırın kullanımına uygun kaplar kullanın. Cam veya seramik tabaklar mikrodalgaların yiyeceğe eşit olarak etki etmesini sağladıkları için son derece uygundurlar.

Çok sıcak olacakları için fırının içindeki gereçlere dokunurken daima fırın eldivenlerini kullanın.

1. Kontrol panelinin sağ alt köşesindeki büyük tuşa basarak fırının kapağını açın. Yiyeceği rafa yerleştirin, Rafı da döner tepsinin üzerine yerleştirin. Kapağı kapatın.

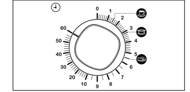


2. **COOKING POWER CONTROL** (PİŞİRME GÜCÜ KONTROL) düğmesini uygun güç kademesine getirin (꜖ꟺ, ꜗꟺ, ꜘꟺ).



3. Uygun süreyi seçmek için **TIMER** (ZAMANLAYICI) düğmesini çevirin. (Örneğin: 60 dakika)

   Sonuç : Kombine pişirme işlemi başlar.



Mikrodalga ve Izgara Kombinasyon modu için maksimum mikrodalga gücü 600 W'tır.





PİŞİRME KABI REHBERİ

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir. Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişirme kabı mikrodalga için güvenli ise, endişelenmenize gerek yoktur. Aşağıdaki tabloda değişik pişirme kapları listelenmekte ve bunların mikrodalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiğini açıklanmaktadır.

Pişirme Kabı	Mikrodalga-Güvenliği	Yorumlar
Alüminyum folyo	✓✗	Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla kullanıldığında kıvılcımlar oluşabilir.
Kızartma tabağı	✓	Ön ısıtma işlemini sekiz dakikadan fazla sürdürmeyin.
Porselen ve çömlek	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur.
Atılabilir polyester mukavva tabaklar	✓	Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır.
Hazır gıda ambalajı		
• Polistiren kaplar	✓	Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir.
• Kağıt ambalaj veya gazete	✗	Yangına sebep olabilir.
• Dönüştürülebilir kağıt veya metal süs	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Cam Eşya		
• Fırından masaya özellikli cam kaplar	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde kullanılabilir.
• İnce cam eşyalar	✓	Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir.

Pişirme Kabı	Mikrodalga-Güvenliği	Yorumlar
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir
• Buzluk poşet/kap bağları	✗	
Kağıt		
• Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer.
• Dönüştürülebilir kağıt	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle, ısıya karşı yüksek dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kaplar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya reng bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç Film	✓	Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, filmi kaldırırken dikkatli olun.
• Buzluk poşeti	✓✗	Sadece kaynatılabilir/fırında kullanılmaya uygun ise kullanılabilir. Hava geçirmelidir. Gerekirse, bir çatalla delin.
Yağlı kağıt	✓	Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir.

✓ **:Tavsiye edilir**

✓✗ **:Dikkatli kullanın**

✗ **:Güvenli değil**

TÜRKÇE

PİŞİRME REHBERİ

MIKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından çekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesini sağlar. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve açığa çıkan ısı yiyeceğin pişmesini sağlar.

PIŞIRME

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Kaplar:
Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır. Ancak, seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:
Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, pirinç, bakliyat, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirilmeye uygundur.
Sos, hardal, çorba, buharda pişen puding, konserve ve acı sos gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

Pişirme Sırasında Yiyeceği Kapalı Tutma
Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler farklı şekillerde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikrodalga ile kullanılabilen streç film.

Bekleme Süreleri
Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılarak çıkabilmesi için bekleme süresi önemlidir.

Dondurulmuş Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Ispanak	150 g	600 W	5½-6½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Brokoli	300 g	600 W	10-11	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Bezelye	300 g	600 W	8-9	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	300 g	600 W	10-11	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebze (havuç/bezelye/ mısır)	300 g	600 W	9-10	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebze (Çin Usulü)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.

Pirinç ve Makarna İçin Pişirme Rehberi

Pirinç: Kapaklı büyük bir cam fırın kabı kullanın. Pişme sırasında pirinç hacminin iki katına çıkacaktır. Kapalı pişirin.
Pişirme süresi dolunca bekleme süresinden önce karıştırın ve tuz, baharat ve yağ ekleyin.
Hatırlatma: Pişme süresinin sonunda pirinç tüm suyu emmeyebilir.

Makarna: Büyük bir cam fırın kabı kullanın. Kaynar su ve tuz ekleyin, iyice karıştırın. Kapakla kapatmadan pişirin.
Pişme sırasında ya da bittikten sonra ara ara karıştırın.
Bekleme süresinde kapalı tutun ve suyunu tamamen akıtın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (eşit kaynamış)	250 g	750 W	17-18	5	500ml soğuk su ekleyin.
Kahverengi Pirinç (eşit kaynamış)	250 g	750 W	22-23	5	500ml soğuk su ekleyin.
Kahverengi Pirinç	250 g	750 W	22-23	10	600ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç (normal + wild)	250 g	750 W	18-19	5	500ml soğuk su ekleyin.
Karışık Tahıl (pirinç + hububat)	250 g	750 W	19-20	5	400ml soğuk su ekleyin.
Makarna	250 g	750 W	11-12	5	1000ml sıcak su ekleyin.

Taze Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. Tavsiye edilen herhangi bir su miktarı yoksa (tabloya bakın) her 250gr için 30-45ml (2-3 kaşık) soğuk su ekleyin. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakın), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında ve piştikten sonra birer defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat, yağı ilave edin.
3 dakikalık beklemede kapağı kapalı tutun.

İpucu : Taze sebzeleri eşit parçalar şeklinde doğrayın.
Küçük parçalar daha hızlı pişecektir.

Tüm taze sebzeler mikrodalga tam güçte kullanılarak (750W) pişirilmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Brokoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Sap kısmı ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Brüksel Lahanası	250 g	6½-7½	3	60-75ml (5-6 kaşık) su ekleyin.
Havuç	250 g	5-6	3	Eşit dilimler halinde doğrayın.
Karnabahar	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Büyükleri ikiye ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Kabak	250 g	4-4½	3	Dilimleyerek doğrayın. 30ml (2 kaşık) su veya çok az yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Patlıcan	250 g	4½-5	3	Küçük dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine 1 kaşık limon suyu serpin.
Pırasa	250 g	5-5½	3	İnce dilimler halinde doğrayın.
Mantar	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Bütün (küçük ise) veya dilimlenmiş olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu serpin. Tuz ve biberle tatlandırın. Servisten önce kurutun.
Soğan	250 g	5-6	3	Daire ya da dilim şeklinde doğrayın. Sadece 15ml (1 kaşık) su ekleyin.

TÜRKÇE

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Biber	250 g	4½-5	3	Küçük dilimler halinde doğrayın.
Patates	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve onları eşit ölçülerde iki ya da dört parçaya ayırın.
Şalgam Lahana	250 g	5-5½	3	Küçük küp şeklinde doğrayın.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız, geleneksel fırın ve sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır.
Referans olarak ilerdeki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılar ve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

Hazırlama ve Kapatma

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük et parçaları gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

Güç Seviyeleri ve Karıştırma

Bazı yiyecekler 750W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 600W, 450W ve hatta 300W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Genel olarak yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa (örneğin; kıymalı börek) düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyi olacaktır.

En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında yiyeceği iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.

Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin.
Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın.

Bekleme süresi esnasında, sıvıları mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk bulundurmanız tavsiye edilir.
Bozulabileceğinden, yiyeceği aşırı ısıtmaktan kaçının.
Pişirme süresinin tahmin edilmesi ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesi tavsiye edilir.

Isıtma ve Bekleme Süreleri

Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda vardır.
Yiyeceğin bütünüyle, iyice ısıtıldığından emin olun.
Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin.
Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin.
Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.





SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 sn. bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini MUTLAKA yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koyun. Isıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırın.

BEBEK YIYECEKLERININ ISITILMASI

BEBEK YİYECEKLERI: Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isındıktan sonra iyice karıştırın. Bebeğe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin.
Tavsiye edilen sıcaklık : 30-40 °C.

BEBEK SÜTÜ: Sütü, temiz bir cam şişeye dökün. Ağzını kapatmadan ısıtın. Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın. Bekleme süresinden önce iyice karıştırın ve bebeğe vermeden önce bir daha karıştırın. Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 37 °C.

HATIRLATMA:

Yanmaları önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.
Isıtma için referans olmak üzere tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
İçecekler (kahve, süt, çay, su oda sıcaklığında)	150 ml (1 fincan) 250 ml (1 kupa) 500 ml (1 kupa)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Fincanlara boşaltın ve kapaksız olarak ısıtın. Fincanı (150ml) veya kupayı (250ml) döner tepsinin ortasına yerleştirin. Bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında dikkatlice karıştırın.
Çorba (donmuş)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Yiyeceği derin seramik tabağa veya bir kaseye boşaltın. Plastik kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servisten önce yine karıştırın.
Güveç (donmuş)	350 g	600 W	5-6	2-3	Güveci, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtırken arada bir karıştırın. Bekleme ve servisten önce yine karıştırın.
Soslu Makarna (donmuş)	350 g	600 W	4-5	3	Makarnayı (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin. Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.
Malzemeli Soslu Hamurişi (donmuş)	350 g	600 W	4½-5½	3	Makarnayı (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin. Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.

TÜRKÇE

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (min.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Tabakta Yiyecek (donmuş)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun. Fırına uygun streç film ile kaplayın.
Donmuş Hazır Yiyecek	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Yiyeceğin bulunduğu mikrodalgaya uygun tabağı (-18°C) döner tepsiye koyun. Üzerindeki filmi delin veya mikrodalgaya uygun streç film ile kapatın. Isıttıktan sonra 4dk bekleyin.

Bebek Mamaları ve Sütün Isıtılması

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Bebek (Yiyeceği (Sebze+ Et)	190 g	600 W	30 sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Maması (Tahıl + Süt + Meyve)	190 g	600 W	20 sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Sütü	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sn. 1 dk. - 1 dk.10 sn.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın. Steril bir cam şişeye dökün. Döner tepsinin ortasına koyun. Kapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce iyice çalkalayın ve sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.





ÇÖZME (DEFROST)

Mikrodalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikrodalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, aniden beklenmedik bir misafir gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. Bağlamak için kullanılan metal telleri çıkartın. Çözülürken çıkan suyun kurutulması için, yiyeceği paketten çıkartın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu, sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin. Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin.
Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.

Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın.
Çözme işleminin tamamlanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır.
Lütfen ilgili tabloya bakın.

İpucu : İnce ve düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, izleyen tabloyu rehber olarak kullanın.

Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Et				
Kıyma Biftek	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Düz seramik bir tabağa eti koyun. İnce köşelerini alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısına geldiğinizde diğer tarafa çevirin.
Kümes Hayvanları				
Tavuk Parçaları Bütün Tavuk	500 g (2parça) 1000 g	12-14 25-28	15-40	İlk olarak tavuk parçalarını deri tarafı aşağı gelecek şekilde, bütün tavuğu ise göğüs tarafı aşağıya gelecek şekilde seramik tabağa yerleştirin. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Balık				
Balık Filetoları	250 g (2parça) 400 g (4parça)	6-7 11-13	5-20	Dondurulmuş balığı düz seramik tabağın ortasına yerleştirin. İnce parçaları kalın parçaların altına yerleştirin. Dar uçları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Meyveler				
Küçük yumuşak	250 g	6-7	5-10	Meyveleri düz, yuvarlak bir cam tabağa dizin. (geniş çaplı olarak)
Ekmek				
Yuvarlak ekmekler (her biri yakl. 50gr) Tost/Sandviç Alman Ekmekleri (Buğday + Çavdar unu)	2 parça 4 parça 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde veya ekmeği yatay şekilde mutfak kâğıdına koyarak, döner tepsinin ortasına yerleştirin. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.





TÜRKÇE

IZGARA

Izgara ısıtma elemanı tavanın altına yerleştirilmiştir. Kapak kapalı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Izgara için 2-3 dakikalık ön ısıtma yapılması yiyeceğin daha hızlı kızartılmasını sağlar.

Izgara İçin Pişirme Kapları:
Ateşe dayanıklı olmalıdır ve metal içerebilir. Erime ihtimali olduğundan hiç bir plastik kap kullanılmamalıdır.

Izgara İçin Uygun Yiyecekler:
Pirzola, biftek, hamburger, pastırma ve tütsülenmiş jambon, ince balık porsiyonları, sandviçler ve malzemeli kızarmış ekmekler.

Önemli Hatırlatma:
Sadece ızgara modunu kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Unutmayınız ki, aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir.

MIKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu ızgaradan kaynaklanan ısı yayılımı ile mikrodalga pişirmenin hızını birleştirir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar.

Bu modelde 3 farklı kombinasyon modu mevcuttur:

600 W + Izgara, 450 W + Izgara ve 300 W + Izgara.

Mikrodalga + Izgara İle Pişirme İçin Pişirme Kapları:
Mikrodalga ile kullanılabilen kapları kullanın. Pişirme kapları ateşe dayanıklı olmalıdır. Kombinasyon modunda iken metal veya metal içeren pişirme kaplarını kullanmayın. Erime ihtimali olduğundan her hangi bir plastik pişirme kabı kullanılmamalıdır

Mikrodalga + Izgara İçin Uygun Yiyecekler:
Kombinasyon modu ile pişirme için uygun yiyecekler; ısıtılma ya da kızartılma ihtiyacı gösteren tüm pişmiş yiyecekler (örn. fırın makarna), üstünün kızarması için kısa bir pişme süresinin yeterli olduğu yiyecekler için uygundur. Ayrıca bu mod, üstü kızartılacak veya kıtır olacak ince yiyecek porsiyonları içinde kullanılır (örn. tavuk parçaları, pişirme işleminin yarısında diğer tarafa döndürerek). Detaylar için lütfen ızgara tablosuna bakın.

Önemli Hatırlatma

Kombinasyon modunu (mikrodalga + ızgara) kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir. Diğer taraftan doğrudan döner tepsi üzerinde de yerleştirilebilir.
Lütfen aşağıdaki tabloda belirtilen talimatlara başvurun.

Her iki tarafı da kızartmak için yiyeceği döndürmeyi unutmayın!





Izgara Rehberi

Yiyeceği ızgara yapmadan önce ızgara işlevi ile ısıtıcıyı 2-3 dakika kadar ön ısıtın. Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Pişirme Modu	1. Taraf Süre(dk.)	2. Taraf Süre(dk.)	Talimatlar
Tost Dilimleri	4 parça (4 x 25 g)	Sadece Izgara	4-6	3-4	Tost dilimlerini yan yana ızgara rafına yerleştirin.
Yuvarlak Ekmek (fırınlanmış)	2-4 parça	Sadece Izgara	2-3	1-2	Alt kısmı yukarı gelecek şekilde ekmekleri daire formunda doğrudan raf üzerine yerleştirin.
Izgara Domates	250 g (2 parça)	300 W + Izgara	4½-5½	-	Domatesleri ikiye kesin. Üzerine tuz, biber ve bir peynir koyun. Düz bir cam fırın tabağına daire şeklinde dizin. Tabağı rafa yerleştirin.
Hawaii Tostu	(2 parça) (300 g)	300 W + Izgara	5-7	-	Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi üzerine koyarak (jambon, ananas, peynir dilimleri) ızgara rafına yan yana yerleştirin. Piştikten sonra 2-3 dk. bekleyin.
Tavuk Kanadı (donuk)	400-500 g (6 parça)	300 W + Izgara	11-13	9-11	Tavuk kanadı, tavuk budu gibi tavuk parçalarını yağlayın ve baharatlayın. Daire şeklinde ve kemikler ortaya gelecek şekilde yüksek rafa dizin. Izgara ile pişirdikten sonra 2-3 dk.kadar bekleyin.
Bütün Tavuk	1200 g	450 W + Izgara	20-25	15-20	Tavuğu yağlayın, baharat ekleyin. Göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde bir fırın kabına koyun. Kabı döner tepsiye yerleştirin. İlk sürenin sonunda tersine çevirin. Pişirme işleminin ardından 5 dakika bekleyin.
Fırın Patates	500 g	450 W + Izgara	8-10	-	Patatesleri ikiye ayırın. Kesik taraf ızgaraya bakacak şekilde ve daire biçiminde rafa dizin. Kesik tarafa zeytinyağı ve baharat sürün. Izgaradan sonra 3 dakika kadar bekleyin.
Donmuş Makarna	400 g	600 W + Izgara	13-15	3-4	Donmuş (-18°C) makarnayı örn. lazanya, tortelini veya canneloni, uygun ölçüdeki cam bir fırın tabağına dizin. Tabağı rafa yerleştirin.
Donmuş Balık Graten	400 g	450 W + Izgara	20-22	3-4	Donmuş balık gratenleri (-18°C) uygun ölçüde cam bir fırın kabına koyun ve rafa yerleştirin.
Donmuş Pizza Parçaları	250 g (8 parça)	300 W + Izgara	10-12	-	Donmuş pizza parçalarını (-18°C) veya mini quicheyi raf üzerine daire şeklinde yerleştirin.
Donmuş Streusel Kek	200-250 g (1-2 parça)	300 W + Izgara	3-5	-	Donmuş kek parçalarını (-18°C) yanyana rafa dizin. Çözüldükten sonra 5 dakika kadar bekleyin.




TÜRKÇE

ÖZEL İPUÇLARI

YAĞ ERİTME
50gr yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın. 750W güç konumunu kullanarak yağ eriyinceye kadar 30-40 saniye ısıtın.

ÇİKOLATA ERİTME
100gr çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın. Eritme sırasında bir veya iki kez karıştırın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

KRİSTALLEŞMİŞ BALI ERİTME
20gr kristalleşmiş balı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
300W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

JELATİNİ ERİTME
Kuru jelatin yapraklarını (10gr) 5 dakika kadar soğuk suda tutun.
Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun.
300W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın.
Erittikten sonra karıştırın.

ŞEKERLİ KREMA/PASTA KAPLAMASI PİŞİRİLMESİ (KEK VE PASTA İÇİN)
Hazır pasta kaplamasını (yaklaşık 14gr) 40gr şeker ve 250ml soğuk su ile karıştırın. Kapağını kapatmadan, şekerli krema/pasta kaplaması saydamlaşıncaya kadar 750W güç konumunu kullanarak 3 1⁄2 - 4 1⁄2 dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

REÇEL YAPMA
600gr meyveyi (örn.; küçük yumuşak meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam fırın kasesine koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın.
Kapağı kapatarak, 750W güç konumunda 10-12 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kavanozlarına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

PUDİNG YAPMA
Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Uygun ölçüde kapaklı, cam bir fırın kabı kullanın. 750W güç konumunda 6 1⁄2 to 7 1⁄2 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

BADEM KAVURMA
30gr bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın. 600W güç konumunu kullanarak 3 1⁄2 to 4 1⁄2 dakika kadar kavurun. Kavurma sırasında kaç kez karıştırın. Fırında 2-3 dakika bekletin. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

MİKRODALGA FIRININ TEMİZLENMESİ

Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikrodalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir:

- İç ve dış yüzeyler
- Kapak ve kapak menteşeleri
- Döner tepsi ve silindir halkaları

Her zaman kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.
2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.
3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tepsinin üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.
4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun tepsiyi yıkayın.

Havalandırma deliklerine su DÖKMEYİN. KESİNLİKLE aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:

- Atıkların birikmediğinden emin olun.
- Kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

Mikrodalga fırının içini her kullanımın ardından yumuşak bir deterjan solüsyonuyla temizleyin. Yaralanma ihtimaline karşı fırını soğuduktan sonra temizleyin.





TEKNİK ÖZELLİKLER

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.

Model	GW71B
Güç Kaynağı	230 V ~ 50 Hz
Güç Tüketimi Mikrodalga Izgara Kombine Modu	 1100 W 950 W 2050 W
Çıkış Gücü	100 W / 750 W (IEC-705)
Çalışma Frekansı	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Soğutma Yöntemi	Soğutma Fan Motoru
Ebat (W x H x D) Dış Fırın İçi	 489 x 275 x 361 mm 330 x 199 x 309 mm
Hacim	20 litre
Ağırlık Net	 11.5 kg (yaklaşık)

NOT





NOT

NOT





NOT

NOT

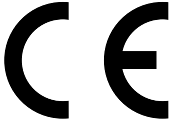




KULLANIM ÖMRÜ: 10 YILDIR

Üretici:

SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461



İthalatçı Firma

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Flatofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad. Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DE68-03816D-01

GW71B

Microwave oven

Owner's instructions & Cooking guide



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

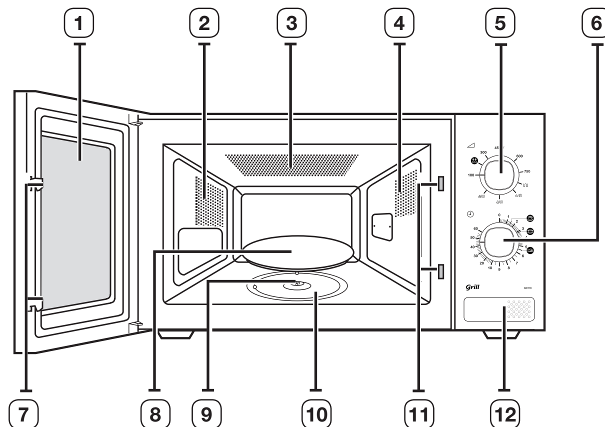
www.samsung.com/register

This EEE is compliant with RoHS



CONTENTS

OVEN



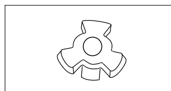
1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
6. TIMER KNOB
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. OPEN DOOR PUSH BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

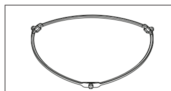
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



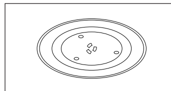
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



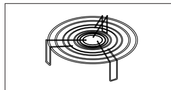
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



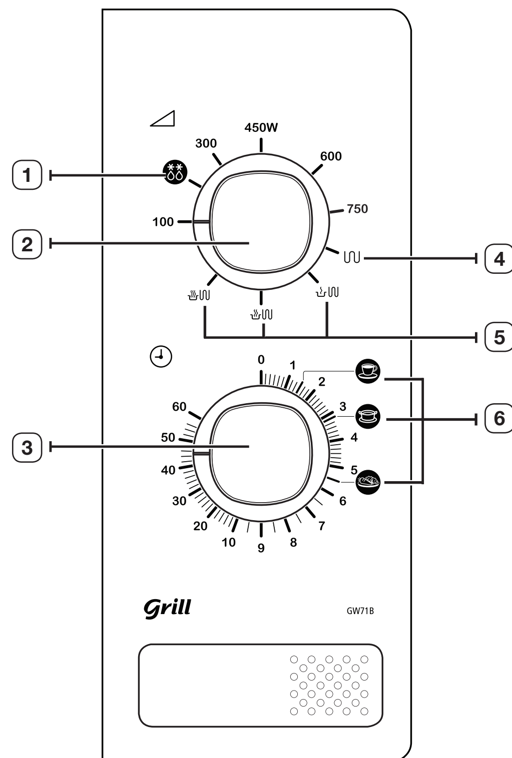
4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

CONTROL PANEL



1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBI
6. INSTANT REHEAT

ENGLISH

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Auto Power Defrosting of food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important



WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.



WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

ENGLISH

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.



Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;



CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)



Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/ internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

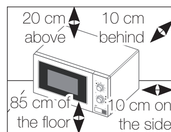
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

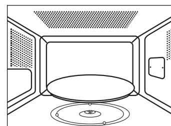
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you turn the TIMER knob.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

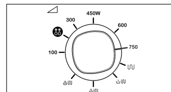
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

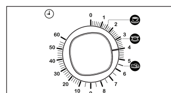
The following procedure explains how to cook or reheat food. Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 750 W)**



2. Set the time by turning **TIMER** knob.

   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.



Never switch the microwave oven on when it is empty.

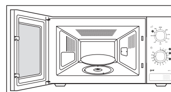
You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

STOPPING THE COOKING

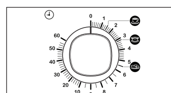
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop completely;
   Turn the **TIMER** knob to “0”.



POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

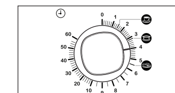
Power level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I ( )	300 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	600 W	950 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

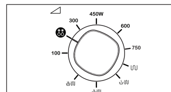
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.



MANUAL DEFROSTING FOOD

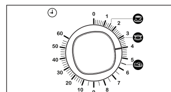
The defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread/cake. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to (180 W).



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate weight.

   Result : Defrosting begins.

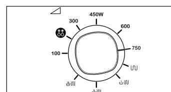


Use only recipients that are microwave-safe.

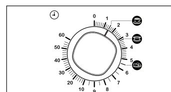
USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to max power.



2. Turn the **TIMER** knob to select instant reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables)



Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

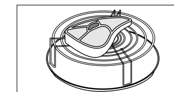
Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe instant reheat and cooking feature.

Symbols	Serving type	Power	Portion	Cooking time	Standing time
	Drinks	750 W	150 ml	1 min 30 sec	1-2 min.
	Soup/Sauce (chilled)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Fresh vegetables	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



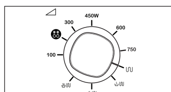
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 15.

ENGLISH

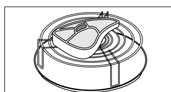
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol ( ) and turning the **TIMER** knob to the appropriate.

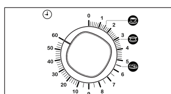


2. Open the door and place the food on the rack.



3. Select the appropriate cooking time by the turning the **TIMER** knob. (Example : 60 minutes)

   Result : Cooking start.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

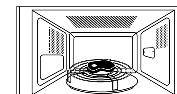
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

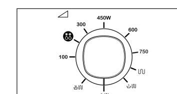
Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.

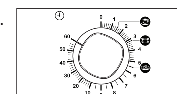


2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level (, ,).



3. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time. (Example : 60 minutes)

   Result : Cooking start.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

COOKING GUIDE

ENGLISH

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

ENGLISH

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 1000 g	12-14 25-28	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 11-13	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

ENGLISH

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Cooking Mode	1st side time (min.)	2st side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	Grill only	4-6	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	300 W + Grill	4½-5½	-	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	300 W + Grill	11-13	9-11	Prepare chilled chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.
Whole chicken	1200 g	450 W + Grill	20-25	15-20	Brush chicken with oil and spices and put breast side down into a pyrex dish. Put dish on turntable. Turn over after first time. After cooking stand for 5 minutes.
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	8-10	-	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.
Frozen pasta	400 g	600 W + Grill	13-15	3-4	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne or tortellini in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen fish gratin	400 g	450 W + Grill	20-22	3-4	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	300 W + Grill	10-12	-	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	300 W + Grill	3-5	-	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.

ENGLISH

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and roller rings

Always ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

Do not spill water in the vents. **Never** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GW71B
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1100 W 950 W 2050 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 361 mm 330 x 199 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 11.5 kg approx

NOTE



NOTE

ENGLISH



NOTE





NOTE

NOTE

ENGLISH

life time is 10years



Manufacturer: SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461



İthalatçı Firma

SAMSUNG

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Flatofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad. Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DE68-03816D-01